



## IL GELATO CONFEZIONATO SEMPRE PIU' ATTENTO ALLA SOSTENIBILITÀ: PUBBLICATO IL REPORT IGI

*Dal packaging riciclabile alle rinnovabili, dalla riduzione e valorizzazione degli scarti agli ingredienti da filiere controllate: ecco l'analisi dell'impegno del settore per la salvaguardia dell'ambiente.*

Investimenti in ricerca e sviluppo, efficientamento degli impianti, azioni mirate e innovazione di prodotto: la filiera del gelato confezionato, in Italia, si trova oggi ad un punto di svolta. È in atto una transizione che implica sfide tecniche e operative significative.

Questo il quadro che emerge dall'analisi intitolata “*Studio delle performance ambientali nella produzione del gelato confezionato in Italia*”, condotta per l'**Istituto del Gelato Italiano (IGI)** da **Ergo S.r.l.**, società **spin-off della Scuola Superiore Sant'Anna di Pisa**, per rendicontare le performance ambientali del comparto e valorizzare le buone pratiche già in uso.

### La metodologia

L'analisi è stata elaborata utilizzando l'approccio *Life Cycle Thinking*. Questo metodo considera l'intero ciclo di vita del prodotto, dall'approvvigionamento delle materie prime al packaging, dalla distribuzione al consumo, fino al fine vita, includendo tutti gli impatti ambientali associati.

Protagoniste dell'indagine sono state **le aziende aderenti all'Istituto del Gelato Italiano<sup>1</sup>, che rappresentano il 90% della produzione nazionale annua di gelato confezionato.**

Le fasi della filiera che risultano maggiormente impattanti dal punto di vista ambientale sono l'approvvigionamento delle materie prime, la produzione e il packaging, come emerge dall'analisi dei tre indicatori chiave: il consumo di risorse minerarie e metalliche, l'uso del suolo e il cambiamento climatico legato alle emissioni di gas a effetto serra.

### Le buone pratiche del settore: packaging riciclabile e materie prime certificate

Partendo dalle buone pratiche di approvvigionamento, emerge che quasi il **70% del latte utilizzato è di origine italiana**. Un risultato significativo, considerando che il raggiungimento del 100% di latte italiano è reso complesso da limiti strutturali legati alla scala produttiva e alla continuità delle forniture.

La percentuale di **cacao da coltivazione certificata sostenibile è pari al 98,5%** (*Rainforest Alliance, UTZ, Altromercato, Fairtrade*). Riguardo, invece, **all'olio di palma:**

---

<sup>1</sup> I dati (raccolti nel 2025) si riferiscono all'anno **2024** e riguardano gli stabilimenti produttivi situati sul territorio nazionale.

dove non è stato possibile sostituirlo, **viene utilizzato esclusivamente olio certificato al 100% secondo lo standard RSPO (Roundtable on Sustainable Palm Oil)**, che definisce criteri minimi in materia di tutela delle foreste e delle aree ad alto valore di conservazione. Infine, nel caso del **caffè**, la percentuale di materie prime certificate si attesta intorno alla metà dei volumi utilizzati (51%): il percorso di qualificazione delle forniture risulta quindi avviato in modo evidente e mostra un potenziale di sviluppo.

Un dato estremamente positivo riguarda gli imballaggi: **il 91% del packaging utilizzato dalle aziende è stato dichiarato riciclabile** secondo i criteri di raccolta italiani. Quasi la totalità degli imballaggi, infatti, è stata progettata per essere compatibile con i flussi di riciclo effettivamente disponibili. Inoltre, si evidenzia la predominanza di imballaggi monomateriale, che possono facilitare la gestione del fine vita: **Il 72% delle confezioni sono fatte solo di carta ed oltre il 53% della carta utilizzata è riciclata**. Particolarmente significativo è stato, infatti, il lungo lavoro svolto negli anni passati dal comparto per passare da involucri in plastica a soluzioni in carta, anche per prodotti tecnicamente complessi come i gelati, che devono resistere a lungo nei freezer. Questo rappresenta un segnale di attenzione “a monte”, perché integra requisiti di fine vita già nella selezione delle soluzioni di imballaggio e non solo nella scelta delle singole materie prime.

Passando alla **gestione energetica nella fase di produzione**, il settore sta rafforzando il monitoraggio dei propri consumi e delle emissioni di gas a effetto serra, così da comprendere meglio dove si concentrano i fabbisogni e orientare le priorità di intervento. Attualmente, **quasi il 50% dell'elettricità acquistata proviene da fonti rinnovabili**, con certificati di **Garanzie di Origine (GO) o viene autoprodotta da impianti fotovoltaici**. Nei contesti in cui i fabbisogni energetici non possono essere soddisfatti esclusivamente attraverso l'elettricità, riveste un ruolo significativo il ricorso a **impianti di cogenerazione** che, pur utilizzando una fonte non rinnovabile come il gas naturale, consentono la produzione combinata e ad alta efficienza di energia elettrica ed energia termica (calore e freddo mediante vapore), con un recupero di energia che altrimenti verrebbe dispersa.

### **Gli sviluppi futuri: fornitori controllati, decarbonizzazione, riutilizzo dei sottoprodotti alimentari ed ecodesign**

Tra gli obiettivi del settore, l'orientamento che emerge è quello di aumentare progressivamente il peso di ingredienti provenienti da **filiere certificate** e adottare **Codici di condotta fornitori**: questionari strutturati e richieste di documentazione a garanzia di una corretta gestione ambientale.

Sul fronte dell'**innovazione di prodotto**, si stanno sperimentando formulazioni che prevedono la **sostituzione parziale o totale del latte vaccino con bevande vegetali**, come mandorla, soia, avena, cocco o pisello. Secondo i dati disponibili, tali alternative

possono ridurre l'impronta climatica della produzione di gelati fino a circa il 20%<sup>2</sup>. Parallelamente, si osserva anche un'attenzione crescente alla **valorizzazione di ingredienti locali** e di gusti legati ai territori come ulteriore leva per ridurre l'impatto ambientale e rafforzare il legame con le filiere agricole italiane. Non bisogna dimenticare che questi cambiamenti implicano sfide tecniche e operative significative tra cui **la necessità di innovare senza compromettere la qualità sensoriale del prodotto**. Ne conseguono valutazioni su altri aspetti, tra cui i tempi necessari per ripensare processi consolidati, investimenti in ricerca e sviluppo e adeguamento degli impianti per gestire nuove formulazioni o soluzioni di packaging.

Sul fronte **energetico**, il settore sta lavorando lungo tre filoni principali: **aumentare l'efficienza degli impianti, decarbonizzare il sistema energetico e aumentare l'uso di fonti rinnovabili**.

Inoltre, da diversi anni, nell'ottica dell'economia circolare, le aziende destinano - ove possibile - i sottoprodotti alimentari generati durante le diverse fasi di lavorazione ad altre filiere, ad esempio **per la produzione di mangimi o di biogas**. Si tratta in particolare di prodotto non conforme, residui di miscele, coni e biscotti danneggiati, gelato in eccesso nelle linee, che altrimenti verrebbero gettati come rifiuti.

## Conclusioni

Nel complesso, i dati emersi dall'analisi delineano un **settore in piena evoluzione**: le iniziative avviate sono numerose e, in diversi ambiti, già ben strutturate e descrivono una filiera dinamica, consapevole delle sfide da affrontare e orientata a **trasformare gli impegni ambientali in pratiche misurabili, verificabili e comparabili nel tempo**.

Un **ruolo fondamentale** in questa transizione sarà svolto dai **consumatori**: tra gli obiettivi per il prossimo futuro c'è l'aumento del loro coinvolgimento attivo attraverso **etichette più dettagliate**, ricorrendo anche a strumenti digitali come **QR code informativi** e iniziative mirate nei punti vendita. Azioni che possono facilitare scelte di consumo più consapevoli e favorire pratiche corrette di smaltimento degli imballaggi, valorizzando così gli investimenti già in corso.

*"Oggi la qualità non si misura più solo con il gusto – commenta il **presidente IGI, Michelangelo Giampietro** - si misura con i dati, la trasparenza e la capacità di innovare i processi produttivi. Se un tempo la nostra missione si esauriva nella cura per le caratteristiche organolettiche e per la sicurezza alimentare, oggi il valore di un gelato confezionato si misura anche attraverso la sua impronta sul pianeta e il valore generato per la comunità. Questo Report non è un traguardo – sottolinea - ma una bussola, un bilancio trasparente, basato su dati aggregati che testimoniano l'evoluzione delle nostre aziende. È il*

---

<sup>2</sup> Scheda dello studio LCA - Categoria merceologica Gelato di GS1 Italy, pagine 31 e 32 "Azioni di miglioramento – Sostituzione del latte vaccino con bevande vegetale"



*racconto di una passione che si rinnova – conclude Giampietro - continueremo a lavorare affinché ogni porzione degli oltre 3 miliardi di gelati venduti in Italia sia non solo un momento di gioia per il palato, ma anche un gesto di rispetto per il pianeta”.*

## I numeri del gelato confezionato in Italia e all'estero

La produzione di gelati confezionati in Italia nel 2024 ha riguardato un volume di 198.284 tonnellate per un valore di circa 2 miliardi di euro con un consumo pro-capite di circa 2 kg (Dati UNIONE ITALIANA FOOD – revisione 2025). **Nel periodo gennaio-settembre 2025 le vendite nel nostro Paese si sono attestate a circa 3 miliardi di porzioni\*** (\*Dati UNIONE ITALIANA FOOD e NielsenIQ- Totale Italia + Discount).

La rilevanza economica del comparto nel nostro Paese cresce notevolmente se si considera anche la capillare rete di distribuzione del gelato confezionato, non solo attraverso gli alimentari e la GDO per il consumo in casa, ma anche attraverso gli oltre **centomila bar** della nostra penisola da Nord a Sud e dalla montagna al mare. Va segnalato che **la produzione nazionale di gelati industriali è seconda in Europa per valore**, dopo la Francia, **e al terzo posto in volume**, dopo Germania e Francia, confermando, anche per questo segmento, **la proverbiale eccellenza del Made in Italy** (dati EUROSTAT, nel 2024).

In dipendenza delle caratteristiche del prodotto, oltre che dalla configurazione del mercato globale, governato da abitudini alimentari diverse a differenti latitudini, l'**export** del comparto ha raggiunto nel 2024 un volume di **95.348 tonnellate** per un valore di **388 milioni di euro** (Elaborazioni UNIONE ITALIANA FOOD su dati ISTAT). L'analisi dei principali mercati di destinazione del gelato italiano evidenzia, sul totale esportato, il **predominio dell'UE** e il maggior peso dei Paesi vicini: guardando ai continenti, quello europeo copre circa il 65% dei volumi e valori delle esportazioni (60.912 tonnellate e 263 milioni di euro). In generale, **le destinazioni maggiori sono state USA e Regno Unito, Germania, Spagna, e Francia**.

### About IGI

*L'Istituto del Gelato Italiano, IGI, nasce nel 1991 su iniziativa delle più importanti industrie gelatiere italiane, con la finalità di promuovere e diffondere la conoscenza delle caratteristiche di qualità, bontà e valore nutritivo dei gelati confezionati prodotti e commercializzati in Italia.*

*La prima importante iniziativa dell'Istituto del Gelato Italiano nel 1993 è stata la messa a punto di un Codice di Autodisciplina Produttiva, che fissa dettagliatamente le regole di produzione dei gelati confezionati in Italia, garantendo un alto standard qualitativo ai prodotti. Il Codice IGI è stato aggiornato periodicamente per adeguarsi all'evoluzione delle normative e alle mutate esigenze del consumatore.*



*Il codice IGI rappresenta ancora oggi in Italia, dopo oltre 30 anni dalla sua emanazione, l'unico esempio di Codice di Regolamentazione nel settore della gelateria.*